MANUAL DE USUARIO
PROCESADOR DE VEGETALES HSB-300

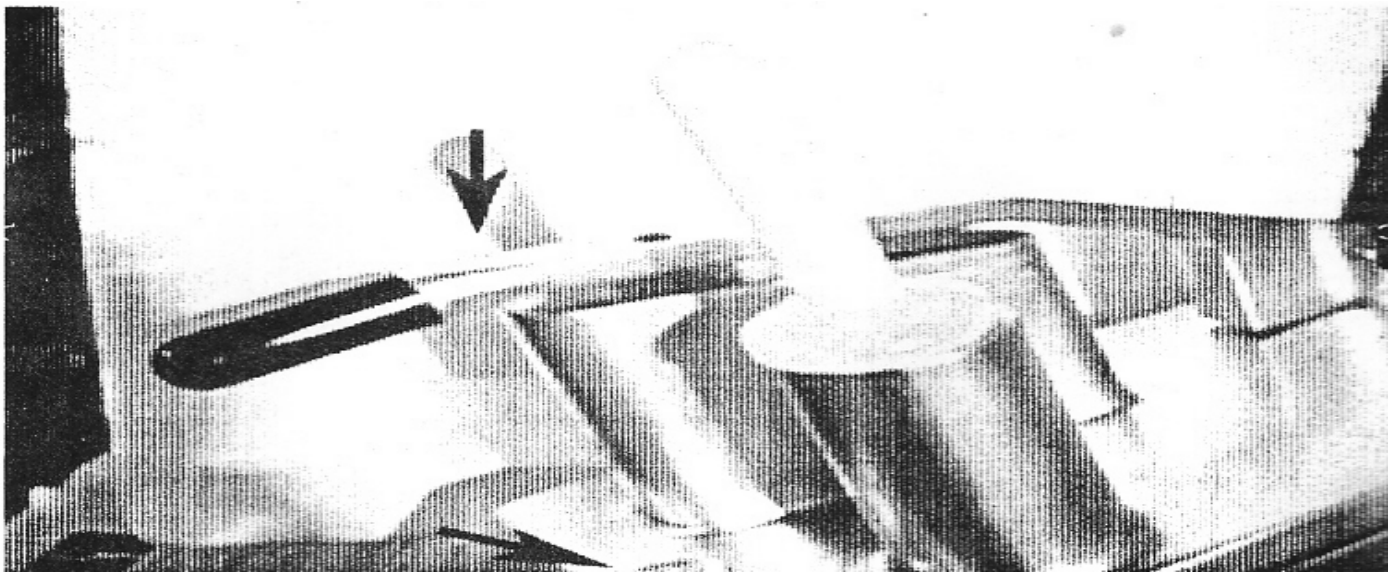
1. INFORMACION

1.1 PRECAUCION

. El procesador de vegetales debe ser operado por personal calificado.
. Lea las instrucciones de uso y de Seguridad de su Manuel de Usuario.
. En caso de rotación de personal la capacitación constante es necesaria.
. El procesador contiene sistemas de seguridad, evitar la fijación de las manos cerca de los disco de
corte y las piezas móviles.
. Antes de limpiar su procesador y darle mantenimiento asegúrese de desconectar la corriente eléctrica.
. Revise que los cables y elementos eléctricos estén en buenas condiciones.
.Nunca opere su procesador si la corriente eléctrica esta bloqueada.
.Nunca remplace partes de su procesador, si no cuenta con la opinión de un técnico calificado.

1.2 Seguridad Mecánica
El procesador que se describe en este manual, cumple con las medidas de seguridad a las que se refiere en las prescripciones sobre los riesgos de tipo mecánico expedido por GB4706.38.2003.

1.2 Seguridad Eléctrica
Para cumplir con la reglamentación de seguridad CENELEC GB4706.38.2003 se encuentra un micro interruptor que esta montado en el procesador para detener su funcionamiento cundo la tapa se abre para acceder a los discos de corte y otro micro interruptor para la entra de productos a procesar.



AJUSTE N.2 MICRO INTERRUPTOR

Se requiere reiniciar su procesador, cuando la actual corriente eléctrica presente bajo voltaje del circuito de control.
Por el aislamiento de todos los elementos eléctricos y la notable resistencia de aluminio tratado, junto con los materiales utilizados, el procesador puede ser instalado para trabajar en locales húmedos.

2. Características Técnicas
Características técnicas del Procesador de Vegetales Modelo: HBS-300
. Su uso, Limpieza y Mantenimiento es Totalmente seguro.
Gracias a su diseño y la realización de todas las partes de aluminio en aleación de magnesio y sin bordes para facilitar operaciones de limpieza.

2.1 Tabla de peso y medidas

MODELO	DIMENCIONES (CM)	PESO (KG)	POTENCIA WATS	CONECCION ELECTRICA
HBS-300	57X23X51	22.5	550	127/60

2.2 Condiciones de Suministro y Eliminación de envases.

El procesador esta empacado en una robusta caja de cartón con forma de los bordes internos, que garantiza la perfecta integridad del procesador durante su transporte.

El equipo incluye:
. Instrucciones de uso y mantenimiento
. Altas y Bajas de expulsión de Disco.

Elimine todo el empaque como (cartón, espuma, correas, etc.) colocándolos en el bote de basura.

3. INSTALACION

3.1 Ajuste del Procesador
La conexión y operación del procesador deben ser realizados por personal calificado.
Advertencia: Tanto el sistema y el lugar donde el equipo tiene que ser conjunto debe cumplir con el Reglamento para la prevención de accidentes eléctricos y los reglamentos vigentes de hielo.

El fabricante declina cualquier responsabilidad, y todos los indirectos o directos de los daños que puedan derivarse por el incumplimiento de la mencionada reglamentación.

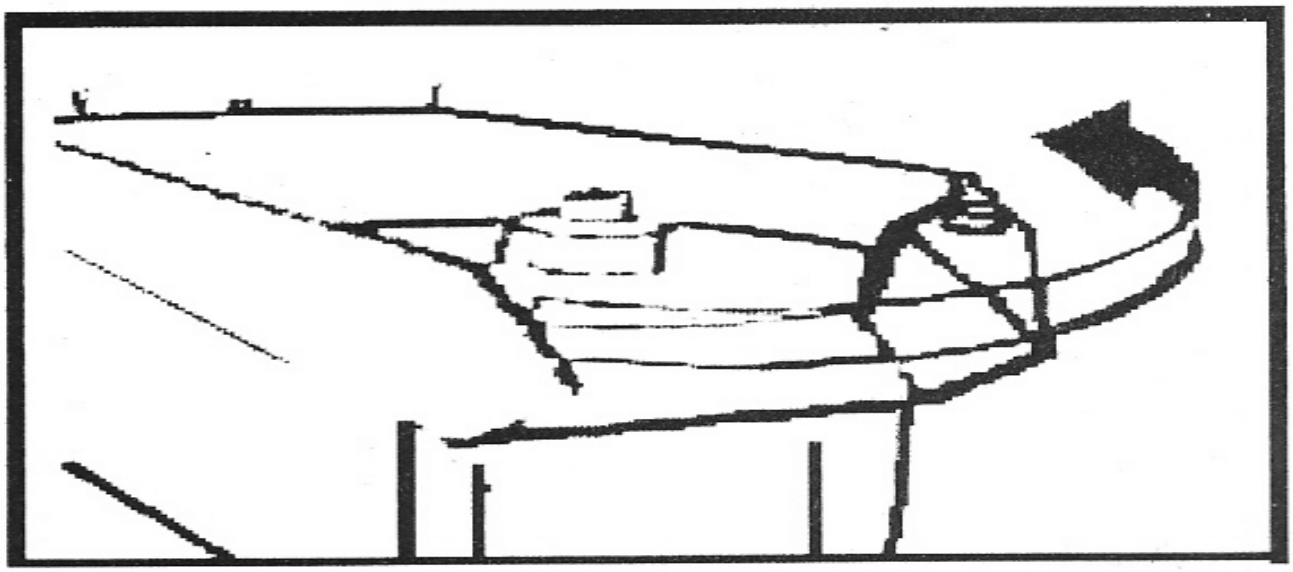
3.2 Conexiones eléctricas
El equipo está con suministro eléctrico y el cable para ser conectado a un magneto-térmico principal que se detiene el interruptor cuando el operador de procesador entra en contacto fortuito con la rotación de elementos.
Es imperativo que el equipo lo es toda tierra conformidad con el Reglamento en vigor.

Se disminuye cualquier responsabilidad de los fabricantes y todos para los daños directos e indirectos que puedan derivarse por el incumplimiento de la normativa en vigor.
El procesador esta diseñado para operar con voltaje 127/60 hz.

Cuando el voltaje antes mencionado varia, comuníquese a su distribuidor autorizado.

Advertencia

No abra la tapa, ni gire la empuñadura lateral, no quite el disco cuando el procesador este funcionando, utilice el botón rojo para detener y el verde para seguir, asegúrese que la dirección de disco sea la correcta.
Si la dirección no es la correcta, revise las conexiones de su procesador.



Comprobación de la dirección de rotación

3.3 Medidas de información en materia de seguridad y el usuario final

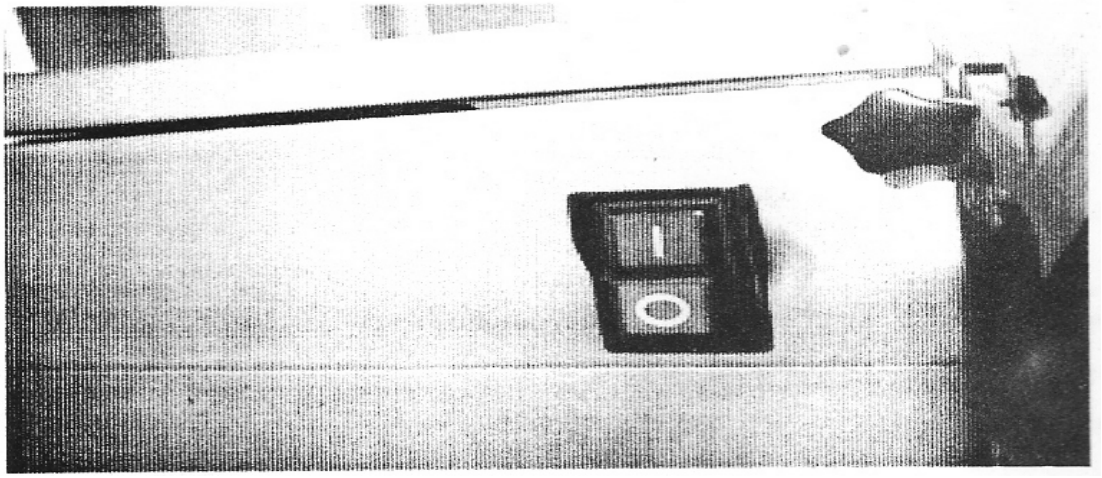
Es responsabilidad del usuario final, contar con personal calificado para la correcta conexión e instalación eléctrica así como la aplicación de las medidas de seguridad correspondientes mencionadas en el manual de usuario de cada equipo.

4. Uso de los equipos

4.1 Controles

Los controles y luz piloto se encuentran en el lado derecho de la base cuando el procesador está situado en frente del operador.

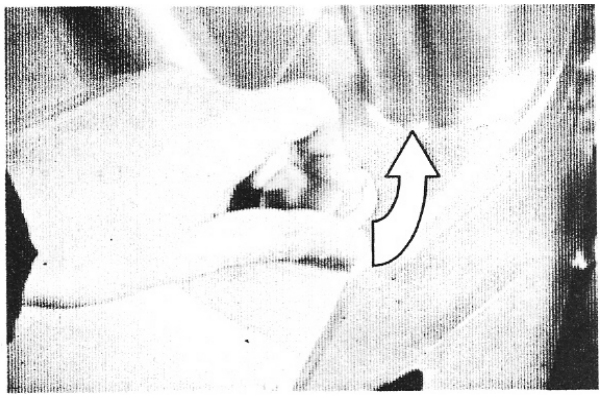
1. Botón verde para iniciar la operación del Procesador de Vegetales.
2. Botón rojo para detener el Procesador de Vegetales.



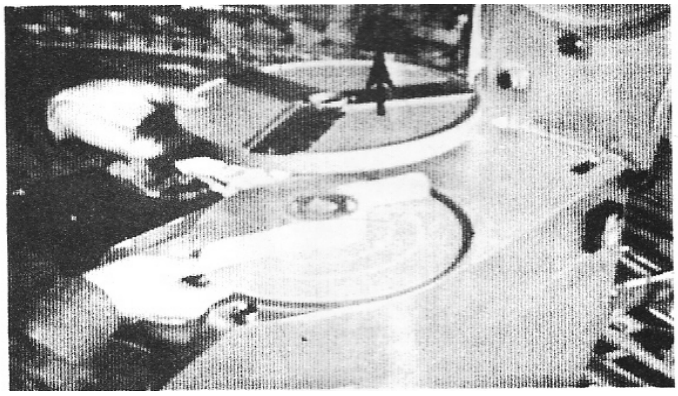
4.2 Ajuste del disco en su procesador de Vegetales.

Girar la perilla como se muestra en la figura N.1 y abra la tapa. Expulse el disco de plástico (2) y, a continuación, el disco seleccionado para cortar.

Cierre la tapa e invertir la rotación de la manivela. Pulse sobre el botón de inicio para conectar automáticamente la posición correcta.



Cobertura de Apertura (1)



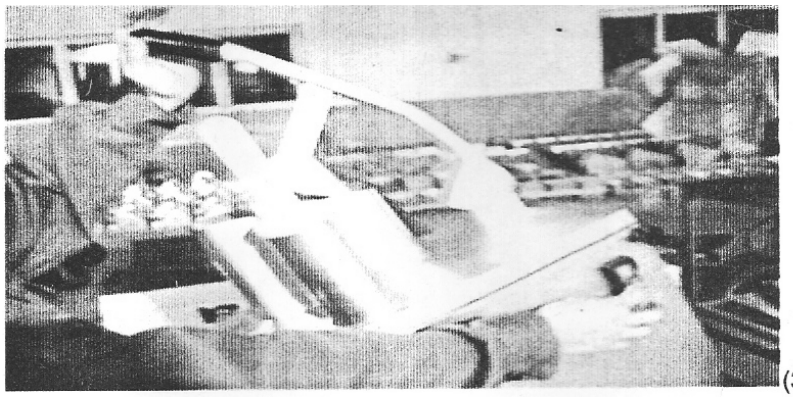
Disco posición (2)

Cuidado con las hojas de los discos

4.3 El establecimiento y la reducción de los alimentos

Levantar en conjunto, manejar alimentos en el interior de la apertura, como se muestra en la figura N.3, al cerrar el asa.

Pulse el botón de inicio verde, con su mano derecha, y con su mano izquierda, suavemente mueva la manija hacia abajo hasta que los alimentos sean procesados en su totalidad.

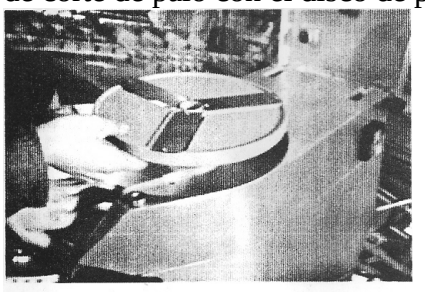

(3)

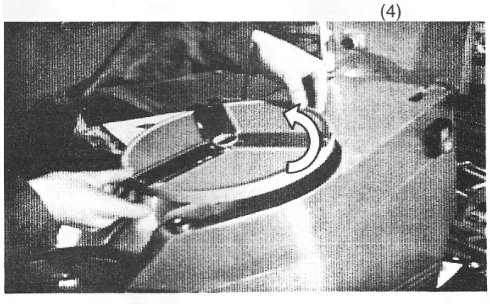
Levante el asa para introducir otros alimentos.
La máquina se inicia automáticamente cuando la palanca está cerrada. Repetir esta operación hasta que los vegétales sean totalmente procesados .

Es posible utilizar las dos aberturas con un solo disco. Dos cuando se utilizan discos para cortar palos, la entrada de apertura se debe utilizar la menor ronda de aperturas, se utiliza para ranura hortalizas como zanahorias.
Cuidado: Nunca utilice la mano para empujar los vegetales, utilice el empujador.

4.4. Liberación y sustitución del disco

Pulse y gire el botón de apertura, levante el mango en conjunto con la tapa . Fig.1)
A su vez el disco antihorario, tape la cubierta con (caucho, tela, etc.)
Simplemente levantar los discos para eliminar el disco de red, dados de corte, o el disco de corte de palo con el disco de plástico.(fig4-5)


(4)

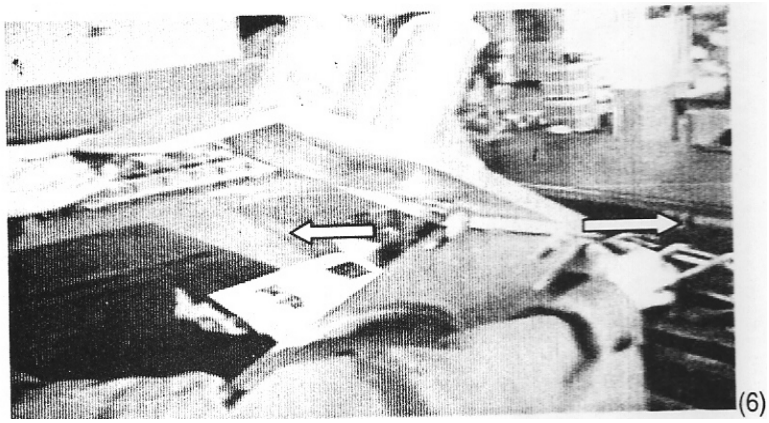

(5)

5. Limpieza y mantenimiento de operaciones

5.1. Generalidades y productos para la limpieza

Antes de llevar a cabo alguna limpieza o las operaciones de mantenimiento, asegúrese de que el interruptor de alimentación este fuera de el suministro de energía o desconectado de la red eléctrica **.**
Con precisión limpiar el equipo y los discos todos los días para un correcto funcionamiento y vida útil de los equipos.
Los discos, la red para cortar dados, y el eyector de plástico, se pueden quitar para el lavado bajo un chorro de agua caliente.
Limpie la máquina y, sobre todo el resto de los discos, con un paño o una esponja húmeda con agua caliente, con precisión eliminar todos los residuos para evitar que los discos cambien su posición.

Abra la tapa, y afloje los 2 pines, como se muestra en la Fig.6. Quite la tapa y lave bajo un chorro de agua.


(6)

Limpie las superficies con agua, No utilice alcohol o detergentes abrasivos o sustancias sobre la base como cloro o soda (agua de cloro, ácido muriático).
Nunca utilice abrasivos, lana de acero, o productos similares, ya que pueden traer daños a la pintura, el escudo, o el cuerpo de la máquina.
Para una mejor limpieza, no utilizar productos tóxicos para una mejor higiene.

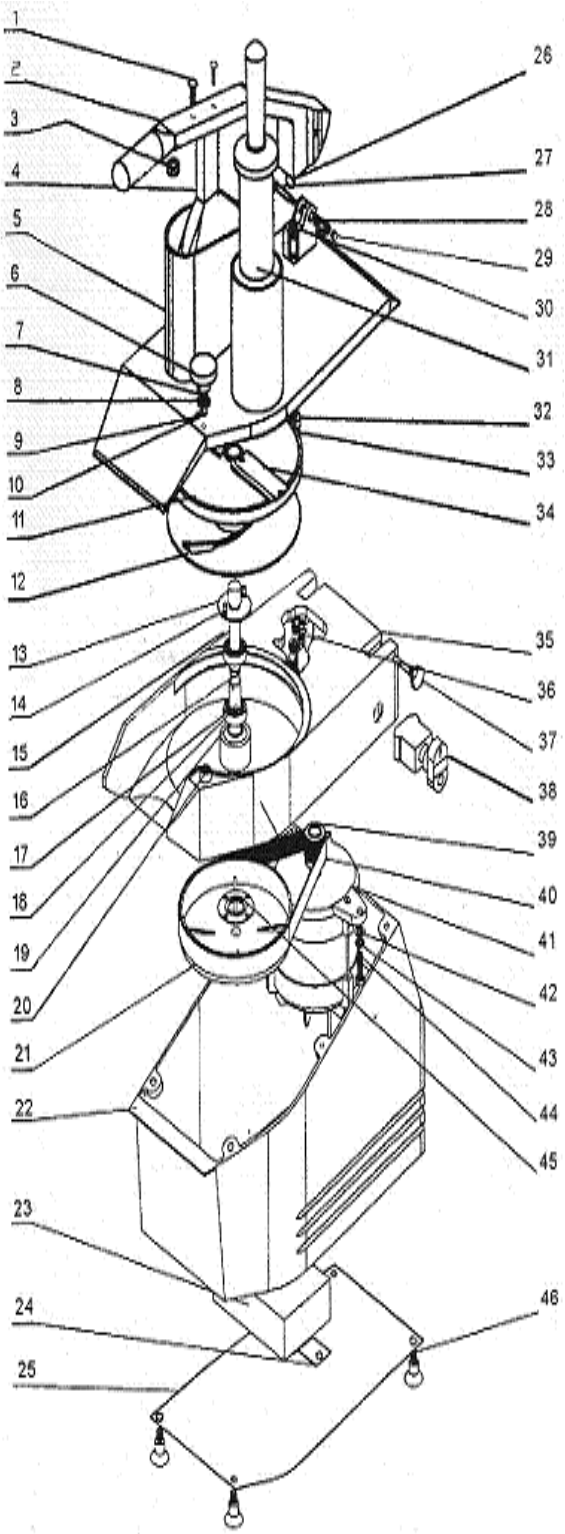
5.2. Operaciones en el caso de fallas

Cuando la luz blanca en el panel este encendida, pero la máquina no arranca, asegúrese de que el asa y la tapa este cerradas de esta manera, tanto la seguridad micro interruptores.

En caso de fallas, desconecte el interruptor principal de la pared y, o bien advertir al servicio de mantenimiento, o al personal calificado.
No reinicie, ni manipule el equipo personalmente.

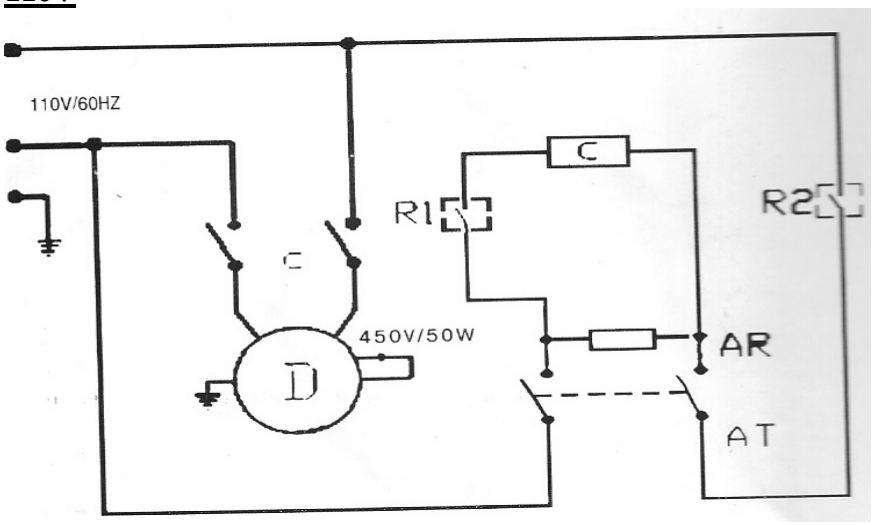
5.3. Procesador inactiva durante un largo tiempo

Si la máquina debe estar inactivo durante un largo tiempo, desconecte el interruptor principal del muro y limpie la máquina y sus accesorios con precisión. Use vaselina de petróleo de color blanco (o productos similares) para proteger todos los elementos de Procesador.
Estos productos, principalmente compuesto por aceite y detergente en sustancias, y ahora disponible en botellas de spray para facilitar la demanda, además de un aspecto brillante al magnetismo de aleación de aluminio, evita la humedad y la suciedad en el interior de la máquina, y por lo tanto, su corrosión.
Sugerimos que cubre su procesador con nylon (o similar) de tela.



Nº	Nombre Pza.
300-001	Tornillo
300-002	Palanca
300-003	Tornillo de Nylon
300-004	Contacto de Presión
300-005	Órgano de Entrada
300-006	Perilla de Anclaje
300-007	Arandela Cobrisada
300-008	Empaquetadura
300-009	Pin
300-010	Eje Anclaje
300-011	Cuchilla de Disco
300-012	Escurre Disco
300-013	Ancla Bordo
300-014	Pin
300-015	Dotación Plera
300-016	Eje Central
300-017	Aislado de Vaina
300-018	Artes
300-019	Bloque Circular
300-020	Ancla Vaina
300-021	Anillo Rueda
300-022	Sede del Órgano
300-023	Caja Eléctrica
300-024	Tablero Inf. de la caja Elec.
300-025	Tablero Inferior de Body
300-026	Imán de Acero
300-027	Paraguas Saeta
300-028	Vaina de Acero
300-029	Nuez
300-030	Ajuste Saeta
300-031	Empujador Plástico
300-032	Sede del Imán
300-033	Imán de Acero
300-034	Cuchilla
300-035	Cuerpo
300-036	Microswitch
300-037	Pernos
300-038	Switch
300-039	Atado Rueda
300-040	Banda
300-041	Motor
300-042	Empaquetadura
300-043	Empaquetadura
300-044	Saeta
300-045	Arandela para Cubrir
300-046	Saeta

110V



EN CASO DE REQUERIR MAS INFORMACIÓN ACERCA DE ESTE U OTROS PRODUCTOS CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR MAS CERCANO O BIEN ENVÍENOS UN MENSAJE AL CORREO ELECTRÓNICO servicio@crtglobal.com.mx O VISITE LA PAGINA www.crtglobal.com.mx

CRTGLOBAL S.A. de C.V.

MAURICIO FLORES **GERENTE GENERAL**	**MARIO RODRIGUEZ** **JEFE DE EMBARQUES**	**FABIAN FRAUSTO** **SERVICIO Y GARANTIA**